

Nuestro Compromiso con la Sostenibilidad

En La Balinesa somos conscientes de la necesidad de mantener un stock adecuado de cada especie que garantice la salud de nuestros mares y océanos y poder así continuar con la actividad pesquera en el futuro.

Como parte del grupo Brasmar, apostamos por la utilización de procesos y métodos de gestión de vanguardia que respeten las normas vigentes del sector.

Seguimos los parámetros más exigentes de calidad y respetamos el ciclo de vida de las especies que utilizamos en la elaboración de nuestros productos, siguiendo los criterios de una pesca sostenible. Por ello, poseemos las certificaciones de cadena de custodia **MSC** – Marine Stewardship Council y **ASC**- Aquaculture Stewardship Council, organizaciones internacionales independientes y sin ánimo de lucro que promueven la práctica de la pesca sostenible.

La organización MSC, fundada en 1997, tiene como propósito solucionar el problema de la sobrepesca, la pesca ilegal y las malas prácticas en el sector, acciones todas que pueden provocar daños irreversibles al ecosistema marino y a la industria pesquera en todo el mundo. MSC cumple con los requisitos de mejores prácticas establecidos tanto por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) como por

ISEAL, la asociación mundial para estándares de sostenibilidad. El sello azul de MSC se concede a los productos del mar provenientes de una pesca certificada bajo el standard de la organización.

En La Balinesa obtuvimos en 2019 las certificaciones MSC para el Bacalao (*Gadus morhua*) y ASC para el Salmón (*Salmo salar*)



La Antigua (León), 2020